

# CITRON

## PÂTISSERIE

OPEN Fri 11:00  
CLOSE 金 17:00

### Tartes et Cakes

タルト・ケーキ

原材料にこだわり、果物をたっぷり使用しています。

• **Tarte au CITRON** タルトシトロン ¥750(税込)

ちゃんと酸っぱいレモンのタルト。  
国産有機レモン 1/2 個のレモン汁が入っており、発酵バター・新鮮な平飼卵・甜菜糖のみで作ったリッチなクリームです。サクサクのタルト生地はフランス産小麦粉と甜菜糖を使用。  
Organic Japanese lemon, ÉCHIRÉ butter & cage-free eggs



• **Tarte COCONUT CREAM** ココナツクリームタルト ¥750(税込)

**Vegan GlutenFree**  
卵/乳製品不使用のタルト。米粉と無漂白ココナツの生地には有機ココナツ・有機メープルシロップ・国産大豆の豆腐で作ったクリームを絞り\*季節の果物をたっぷり載せたヴィーガンタルト。



Tofu, coconut milk and organic maple syrup for the cream, Seasonal organic fruits on top. Tarte dough from rice and coconut flakes.

• **Fraisier** フレジエ ¥840(税込)

ハーフサイズ ¥450(税込)

発酵バターと平飼卵を使用した濃厚でありながら軽やかなクリームを、ざっくりとした力強い食感が特徴のジェノワーズ(アーモンドのスポンジ)は、しっかりと受け止めます。仕上げには、有機フランボワーズのジュレを贅沢にトッピング。上品な味わいとキルシュの華やかな香りが広がる有機イチゴのケーキです。



Organic strawberry cake topped with organic framboise gelée. Textured pâte génoise paired with rich butter and crème anglaise, enhanced with a hint of kirsch.

\*仕入れ等によりメニューが変わることがあります。

### Gâteaux secs

焼菓子

フランスの各地方の伝統的な焼き菓子です。

• **Galette Breton** ガレットブルトンヌ ¥290(税込)

ブルターニュ地方の郷土菓子。発酵バターとアーモンドパウダーがたっぷり。サクサクほろっと崩れる食感です。フルールドセル(ブルターニュ産の海塩)が控え目な甘さを引き立てています。

• **Millefeuille Alzacien** ミルフィユ ¥480(税込)

アルザス地方に伝わるポピュラーなパイ。キャラメリゼしたスライスアーモンドをのせ、甘酸っぱいフランボワーズジャム(無添加自家製)をサンドした、サクサクのミルフィユです。

• **Financier** フィナンシエ ¥250(税込)

topped with Hazelnuts ヘーゼルナッツ ¥270(税込)

発酵バターをじっくり焦がし、アーモンドパウダーとヘーゼルナッツパウダーの生地に合わせて焼き上げました。

• **Cake aux Noix** ケイクオノフ ¥450(税込)

ペリゴール地方のA.O.P認証のくるみをたっぷり使用した贅沢なケーキ。繊細な甘みのある大粒のくるみを、丸ごと/粉末/リキュールで使用。奥行きのある豊かな風味。

焼菓子詰め合わせ

『フランス菓子紀行』 ¥2,550(税込)

プチサイズ ¥1,050(税込)

\*賞味期限は10日前後です。



• **Moelleux au chocolat** モワールショコラ ¥490(税込)

**GlutenFree**

有機カカオマスと、爽やかな香りと旨味の発酵バターを贅沢に使用。有機カカオニブがカリカリ食感をプラス。糖分(きび糖)控え目、大人の米粉のチョコレートケーキ。



### Salé

塩味

有機野菜とチーズをたっぷり使用し、香ばしく焼き上げました。ランチやお子さまのおやつにも。ビールやワインのお供にも最高。

• **Quiche Lorraine** キッシュロレーヌ ¥710(税込)

フランスで定番のベーコンのキッシュ。エメンタルチーズを贅沢にのせて、生クリームと卵で作ったアパレイユを流し込んで風味豊かに焼き上げました。無農薬有機ほうれん草もたっぷり入り栄養満点です。



Emmental cheese, Japanese Bacon & organic Spinach

• **Cake Salé** ケイクサレ ¥720(税込)

サレ(塩味)のケーキです。有機野菜(ブロッコリ・トマト・インゲン・オリーブなど)とパルミジャーノレッジャーノがたっぷり入り、食べ応え満点です。



Parmigiano Reggiano, Olives & organic vegetables cake

• **Allumettes** アリュメット 卵不使用

3種類のサクサクで香ばしい塩味スティックです。(アリュメットとは、フランス語でマッチ棒の意味)



• **Fromage Edam** フロマーージュ ¥180(税込)

エダムチーズをたっぷり使用。ピンクペッパーがほんのりきいています。

• **Basil & Pinenuts** ジェノベーゼ ¥180(税込)

有機バジルとフランス産小麦の旨味がしっかり感じられます。有機松の実がアクセント。

• **Truffe Olive** トリュフオリーブ ¥180(税込)

ウンブリア州のトリュフをパイ生地であくんで有機オリーブをトッピング。

3種類 2本ずつ (6 pieces) ¥1,080(税込)

3月

mars

7日(金)

14日(金)

21日(金)

28日(金)

金曜日営業

OPEN Fri. 11:00a.m.-5:00p.m.



<https://www.citroncake.com/>



ホールケーキ・焼菓子注文

体にやさしいフランス菓子

Natural & No additives used



INSTAGRAM@citron.17